



“Il Biellese che verrà: Cultura e Saperi, Natura e Sapori”

VENERDI 6 maggio dalle 14,30 alle 19 - **Città Studi** (Corso G.Pella, 2 Biella)

Il Presidente di Città Studi, Pierettore Pellerey accoglie e accompagna al tavolo o a sedere in platea i relatori e dà il benvenuto a tutti i presenti, poi dà la parola a Paolo Massobrio

Ore 15 Introduce e modera:

Paolo Massobrio, *Giornalista e Presidente del Club di Papillon*

Interventi

Paolo Zegna, *Presidente della Fondazione Bellezza (Il progetto di Turismo Enogastronomico Biellese)*

Michele Mosca, *Consigliere Regione Piemonte (breve saluto a nome di Assessore Protopapa)*

Giovanni Vietti, *Presidente dell'Unione Industriale Biellese (Il ruolo delle associazioni di categoria e la capacità di fare rete)*

Franco Ferraris, *Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Biella (Il ruolo di Città Studi per la cultura, il turismo e la gastronomia)*

Leandro Ventura, *Direttore Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale del Ministero della Cultura (Il Geoportale della Cultura Alimentare Italiana) **IN VIDEO***

Michelangelo Pistoletto, *Cittadellarte/Fondazione Pistoletto (Biella Città Arcipelago: ambiente e cibo per lo sviluppo sostenibile)*

Roberta Garibaldi, *Amm. Del. ENIT, Consulente del Ministero del Turismo, Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico (La sostenibilità nel turismo enogastronomico) **IN VIDEO***

Barbara Greggio *Assessore Comune di Biella (Le reti nel nostro futuro: Città Creative Unesco e Città Alpine)*

Ore 16,30 coffee break

Ore 17 Tavola rotonda con:

Donato Lanati *Enologo (La qualità raggiunta e non raggiunta dei vini di Biella)*

Fulvio Giublena Relatore AIS, Referente regionale UBT, Coordinatore regionale della “Guida alle Birre d’Italia”, Giudice birraio (Nuove tendenze: la birra e il turismo brassicolo)

Nicolò Quarteroni Agriturismo Ferdy (Natura, gastronomia e cultura della Val Brembana) **IN VIDEO**

PromoTurismo Friuli Venezia Giulia (Promuovere il territorio attraverso l’enogastronomia)

Angelo Boscarino, BIA srl, e Consulente del Ministero della Cultura (La cultura alimentare come elemento distintivo di promozione)

Eugenio Rosano Relais Santo Stefano Sandigliano (Dalla Val Maira a Biella: uno sguardo al Biellese del futuro)

Ore 18,30 Conclusioni

Gilberto Pichetto Fratin (Viceministro, Ministero dello Sviluppo Economico)

A seguire a **Palazzo Gromo Losa**

ore 20,00 breve intrattenimento musicale a cura dell’**Accademia Perosi**

ore 20,30 **Cena:** menu “Naturalmente Biella” con prodotti e ricette del territorio suggerite da **Mina Novello** e cucinate a quattro mani da **Valerio Angelino Catella**, chef de “Il ristorante che non c’è” e **Alberto Quadrio**, chef di “Lungarno Collection”